

Zitronenrisotto

Rezept für 4 Personen

1 El Olivenöl

1 Hand voll Thymian

Schale von 2 Zitronen

3 Frühlingszwiebeln

in dünnen, feinen Streifen

klein geschnitten, zusammen anbraten

400g Risottoreis

zugeben, bis die Körner glasig werden

1dl Weisswein

zum Ablöschen

6-8dl Bouillon heiss

nach und nach zugeben, köcheln lassen

1Tl Zitronensaft

150g Ziegenfrischkäse

vor dem Servieren unterziehen

mit Luganighe, und einem grossen gemischten Salat servieren oder
vegetarisch mit einer dünn aufgeschnittenen Avocado garnieren.

